

Ingrediencie

250 ml mlieka, 1 vajce, 10 lyžíc oleja, 250 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1 lyžica kakaa, 400 g polohrubej múky, 1 kypriaci prášok do perníka, hrst' lieskových orieškov, hrozienka, 50 g nasekanej čokolády

Postup

V miske zmiešame múku s cukrami, kakao, kypriaci prášok. Postupne pridáme mlieko, olej, vajíčko dôkladne vymiešame.

Nakoniec zamiešame oriešky, hrozienka a čokoládu. Cesto nalejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy.

Pečieme pri teplote 180 stupňov cca hodinu. Skúšame špajlou.

